Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 294 del 19 dicembre 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 19 dicembre 2011** **SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 266

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni vitivinicole D.O.C.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Pitigliano».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 28 marzo 1966, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Bianco di Pitigliano» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visti i successivi decreti del Presidente della Repubblica 17 aprile 1990 e D.M. 30 dicembre 2010 con i quali sono state apportate modificazioni al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata sopra citata;

Vista la domanda presentata dall' Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Bianco di Pitigliano»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 236 del 10 ottobre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Bianco di Pitigliano»;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 1966 e successive modifiche di cui al decreto del Presidente della Repubblica 17 aprile 1990 e D.M. 30 dicembre 2010, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI
"BIANCO DI PITIGLIANO"

Articolo 1
Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Bianco di Pitigliano»
«Bianco di Pitigliano» superiore
«Bianco di Pitigliano» spumante
«Bianco di Pitigliano» Vin Santo

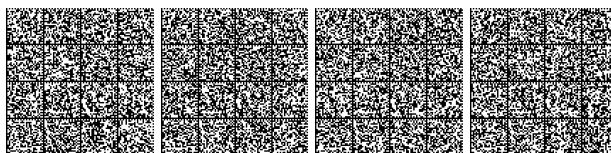
Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Bianco di Pitigliano», «Bianco di Pitigliano» superiore e «Bianco di Pitigliano» spumante:
Trebbiano toscano dal 40% al 100%;
Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Pinot bianco e Riesling italico, da soli o congiuntamente, da 0 a 60%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Bianco di Pitigliano» Vin Santo:
Trebbiano toscano dal 40% al 100%;
Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Pinot bianco e Riesling italico, da soli o congiuntamente, da 0 a 60%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

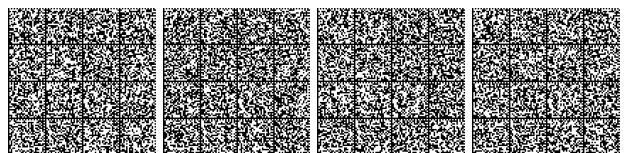
Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» devono essere prodotte nella zona, appresso descritta, in provincia di Grosseto, comprendente:
gli interi territori dei comuni di Pitigliano e Sorano;
il territorio comunale di Scansano, con l'esclusione della parte occidentale compresa tra il confine del predetto comune in corrispondenza del torrente Trasubbie, del torrente Maiano e la dividente che ha origine a sud nel punto in cui la strada statale monte Amiata attraversa il confine comunale

di Scansano (quota 374), la segue per breve tratto fino a quota 377, per poi percorrere la strada vicinale dei Gaggioli fino a innestarsi con la strada statale Scansanese, che segue fino alle case Brocchi; segue, quindi, interamente la strada provinciale Pancole-Polveraia; si identifica poi con la strada comunale Polveraia-Pian d'Orneta, fino a collegarsi con il confine comunale nord di Scansano;
il territorio comunale di Manciano, con l'esclusione dell'estrema parte occidentale dello stesso, delimitata a nord dal confine comunale in corrispondenza del fiume Albegna; a ovest e a sud allo stesso limite di comune; a est dalla dividente che ha origine a sud dal punto in cui la strada di bonifica n. 28 attraversa il confine comunale di Manciano (quota 57); segue detta strada fino a innestarsi, in località Sgrillozzo, con la strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di Case Poggio Lepraio (quota 39); prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e case Pinzuti e infine, con la strada di bonifica n. 17, passante per case del Lasco, fino al punto in cui interseca a nord il fiume Albegna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i fondovalle e i terreni pianeggianti e umidi.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.
4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Bianco di Pitigliano» e «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non deve essere superiore a tonnellate 12,50 per ettaro in coltura specializzata Tuttavia, la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Bianco di Pitigliano» superiore non deve essere superiore a tonnellate 11 per ettaro in coltura specializzata.
6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
7. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
8. La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.
9. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol mentre per la tipologia «superiore» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,50% vol.
10. Le uve destinate alla produzione della tipologia di vino «spumante» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

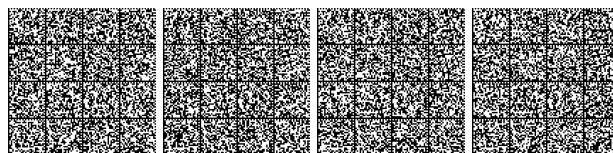
1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni di Pitigliano, Sorano, Manciano e Scansano, in provincia di Grosseto, fatte salve le deroghe previste nel presente articolo.

2. In deroga a quanto stabilito al primo comma del presente articolo, le operazioni di vinificazione, nonché quelle di conservazione e invecchiamento, previste per la tipologia «Bianco di Pitigliano» Vin Santo possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto ed in quello delle province limitrofe di Pisa, Livorno e Siena.
3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, fatta eccezione per il «Bianco di Pitigliano» Vin Santo nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
4. La resa massima di uva in vino dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
5. Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.
6. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta;
l'immissione al consumo del «Bianco di Pitigliano» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16% vol.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Bianco di Pitigliano»:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: asciutto, fresco, vivace, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» spumante:
colore: paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato;

sapore: da dosaggio zero a dry, vivace, acidulo, con fondo leggermente amarognolo;
spuma: fine e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Bianco di Pitigliano» Vin Santo:
colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
odore: etereo, caldo, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;
acidità totale: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla Denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati *nell'Allegato 1* e alle fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purchè nel rispetto delle normative vigenti in materia.
4. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
3. Tuttavia, per le tipologie con menzione "superiore" e "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a norma di legge.
4. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianco di Pitigliano» Vin Santo devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO *1*

Elenco dei Comuni:

- Sorano
- Manciano

Elenco delle Frazioni e delle località:

nel comune di Pitigliano:

- Casone
- Collina
- Conatelle
- Filetta
- La Rotta
- La Prata
- Malpasso
- Il Piano
- Valle Palombata
- Corano
- Bagnolungo
- Fratenuti
- Felcetoni
- San Martino – Madonna delle Grazie
- Pietramora
- Poggio Grillo
- Porcile – Vallelunga
- Crocignano
- Naioli
- Vallebuia
- Bellavista
- Belvedere
- Poggio Lombardello
- Gradone
- Selvicciola
- Trigoli
- Vacasio
- Doganella
- Annunziata
- Fiora – Meletello
- Poggio Rota
- Rusceti
- San Pietro
- Turiano
- Valle Morta
- Valle Orsaia
- Formica
- Poggio Cavalluccio
- Rimpantoni
- Roccaccia
- Rompicollo
- Pantano
- Poggio lepre
- Ortale
- Sconfitta
- Vuglico
- Pian di Morrano
- Bottinello
- Ornelleta
- Pantalla
- Pian D'Arciano
- Porcarecce
- Ripignano
- Spinicci
- Insuglieti – Le Sparne

nel comune di Sorano:

- Filetta
- Vignamurata
- Pian di Conati
- Elmo
- Montebuono

nel comune di Manciano:

- Montemerano
- Saturnia
- Marsiliana
- Poggio Murella
- Poggio Fuoco
- San Martino

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
BIANCO DI PITIGLIANO	B006	X	888	1	X	X	A	0	X	
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE	B006	X	888	1	X	X	B	0	X	
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO	B006	X	888	1	X	X	B	0	O	Nuovo
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE EXTRA BRUT	B006	X	888	1	X	X	B	0	F	Nuovo
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE BRUT	B006	X	888	1	X	X	B	0	G	Nuovo
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE EXTRA DRY	B006	X	888	1	X	X	B	0	H	Nuovo
BIANCO DI PITIGLIANO SPUMANTE DRY	B006	X	888	1	X	X	B	0	I	Nuovo
BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE	B006	X	888	1	B	X	A	0	X	
BIANCO DI PITIGLIANO VIN SANTO	B006	X	888	1	E	X	A	1	X	Nuovo

11A15787

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sovana».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 20 maggio 1999, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Sovana» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il D.M. 12 novembre 1999 con il quale sono state apportate modificazioni al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata sopra citata;

Vista la domanda presentata dall'Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Sovana»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 236 del 10 ottobre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Sovana»;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Sovana», approvato con D.M. 20 maggio 1999 e successivamente modificato con D.M. 12 novembre 1999, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Sovana», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

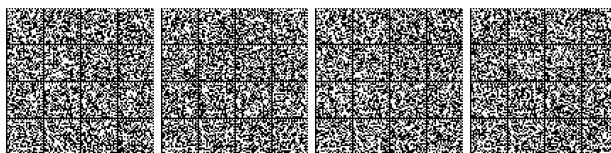
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Sovana» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Sovana» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

Annesso

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SOVANA"

Articolo 1.
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata «Sovana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Sovana» Rosso
«Sovana» Rosso Superiore
«Sovana» Rosso Riserva
«Sovana» Rosato
«Sovana» Aleatico Superiore
«Sovana» Aleatico Riserva
«Sovana» Aleatico Passito
«Sovana» Aleatico Riserva Passito
«Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore
«Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva
«Sovana» Ciliegiolo Superiore
«Sovana» Ciliegiolo Riserva
«Sovana» Merlot Superiore
«Sovana» Merlot Riserva
«Sovana» Sangiovese Superiore
«Sovana» Sangiovese Riserva.

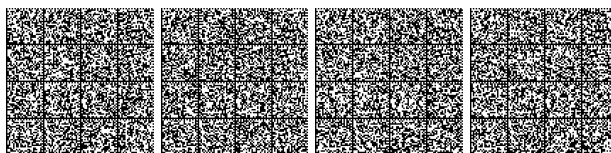
Articolo 2.
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sovana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Sovana» Rosso, «Sovana» Rosso Superiore, «Sovana» Rosso Riserva e «Sovana» Rosato:
Sangiovese: almeno il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Sovana» Aleatico Superiore, «Sovana» Aleatico Riserva, «Sovana» Aleatico Passito e «Sovana» Aleatico Riserva Passito
Aleatico: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore e «Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Sovana» Ciliegiolo Superiore e «Sovana» Ciliegiolo Riserva:
Ciliegiolo: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Sovana» Merlot Superiore e «Sovana» Merlot Riserva:
Merlot: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Sovana» Sangiovese Superiore e «Sovana» Sangiovese Riserva:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Sovana» è collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano.
2. La delimitazione inizia: a nord dall'incrocio dei comuni di Sorano, Semproniano e Manciano, prosegue a ovest lungo il limite comunale di Manciano fino alla strada provinciale della Follonata. Scende a sud inoltrandosi nel comune di Manciano, per la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa località la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 191, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la strada statale n. 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivaio. Prosegue a sud lungo il corso del fiume Albegna fino all'intersecazione con la strada di bonifica n. 17. Segue detta strada passante per case del Lasco, prosegue poi per la strada di bonifica n. 19 che passa per case Pinzuti, per Casalnuovo e case Poggio Lepraio (quota 39). La delimitazione segue sulla strada statale n. 74 fino alla località Sgrillozzo e si innesta nella strada provinciale della Vallerana, proseguendo verso sud-est fino a raggiungere il confine fra il comune di Manciano e il comune di Capalbio. Prosegue a nord lungo il confine comunale di Manciano, Pitigliano e Sorano per ricongiungersi al punto di partenza.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Sovana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.
3. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono

le seguenti:

Tipologia «Sovana» Doc	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)**
Rosso e Rosato	11	10,50
Rosso Superiore	9	11,50
Aleatico Superiore, Cabernet Sauvignon Superiore, Ciliegiolo Superiore, Merlot Superiore e Sangiovese Superiore	9	11,50
Aleatico Passito	7	16,00

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
9. La regione Toscana, con proprio decreto, su istanza motivata del Consorzio di Tutela sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve ed invecchiamento devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.
2. L’imbottigliamento deve essere effettuato nell’intera provincia di Grosseto.
3. Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall’articolo 1 è consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia «rosso» e della tipologia «rosato» purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.
4. È consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’articolo 1, fatta eccezione per la tipologia “Aleatico Passito”, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
5. La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione in «rosato» delle uve a bacca rossa.
6. Nella preparazione della tipologia “Aleatico Superiore” le uve, in tutto o in parte, possono essere sottoposte ad appassimento naturale, sulla pianta o dopo la raccolta. Per l’appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi e/o tecnologia che comunque non aumentino la temperatura dell’appassimento naturale.
7. Le uve di Aleatico destinate alla produzione della tipologia “Aleatico Passito”, dopo aver subito un’accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale all’aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo del 26%.
8. La resa massima dell’uva in vino, all’atto dell’immissione al consumo, compresa l’eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

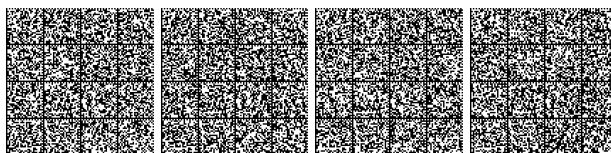
Tipologia «Sovana» Doc	**Resa uva/vino (%)**	**Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)**
Rosso e Rosato	70	77
Rosso Superiore e Riserva	70	63
Aleatico Superiore, Aleatico Riserva, Cabernet Sauvignon Superiore, Cabernet Sauvignon Riserva, Ciliegiolo Superiore, Ciliegiolo Riserva, Merlot Superiore, Merlot Riserva, Sangiovese Superiore e Sangiovese Riserva	70	63
Aleatico Passito e Riserva Passito	40	28

9. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per il vino «Sovana» Aleatico Passito), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% (45% per il vino «Sovana» Aleatico Superiore Passito), decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
10. I vini a denominazione di origine controllata «Sovana» rosso superiore e «Sovana» superiore con la specificazione del vitigno che sono stati oggetto di invecchiamento in botti di legno per un periodo non inferiore a 18 mesi e di affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi, possono optare per la menzione «riserva».
12. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia «Sovana» Doc	**Data di immissione al consumo**
Rosato	1° gennaio (anno successivo alla vendemmia)
Rosso	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Superiore	1° giugno (anno successivo alla vendemmia)
Aleatico Superiore, Aleatico Passito, Cabernet Sauvignon Superiore, Ciliegiolo Superiore, Merlot Superiore e Sangiovese Superiore	1° giugno (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Riserva	1° novembre (24 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia)
Aleatico Riserva, Aleatico Riserva Passito, Cabernet Sauvignon Riserva, Ciliegiolo Riserva, Merlot Riserva e Sangiovese Riserva	1° novembre (24 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia)

Articolo 6.
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Sovana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«*Sovana*» *rosso*:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

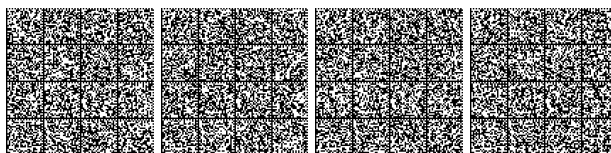
«*Sovana*» *rosato*:
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: asciutto, armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«*Sovana*» *rosso superiore* o «*Sovana*» *rosso riserva*:
- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
- sapore: asciutto, corposo, armonico, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«*Sovana*» *Sangiovese superiore* o «*Sovana*» *Sangiovese riserva*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«*Sovana*» *Aleatico superiore* o «*Sovana*» *Aleatico riserva*:
- colore: rosso rubino di buona intensità;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«*Sovana*» *Aleatico Passito* o «*Sovana*» *Aleatico riserva Passito*:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, vinoso, caratteristico;
- sapore: dolce di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,50% vol svolti;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«*Sovana*» *Ciliegiolo superiore* o «*Sovana*» *Ciliegiolo riserva*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«*Sovana*» *Cabernet Sauvignon superiore* o «*Sovana*» *Cabernet Sauvignon riserva*:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«*Sovana*» *Merlot superiore* o «*Sovana*» *Merlot riserva*:
- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: asciutto, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare sentore di legno.

Articolo 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati *nell'Allegato 1.*
4. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8.
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Sovana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

ALLEGATO

Elenco dei Comuni:

- Sorano
- Manciano

Elenco delle Frazioni e delle localita':

nel comune di Pitigliano:

- Casone
- Collina
- Conatelle
- Filetta
- La Rotta
- La Prata
- Malpasso
- Il Piano
- Valle Palombata
- Corano
- Bagnolungo
- Fratenuti
- Felcetoni
- San Martino – Madonna delle Grazie
- Pietramora
- Poggio Grillo
- Porcile – Vallelunga
- Crocignano
- Naioli
- Vallebuia
- Bellavista
- Belvedere
- Poggio Lombardello
- Gradone
- Selvicciola
- Trigoli
- Vacasio
- Doganella
- Annunziata
- Fiora – Meletello
- Poggio Rota
- Rusceti
- San Pietro
- Turiano
- Valle Morta
- Valle Orsaia
- Formica
- Poggio Cavalluccio
- Rimpantoni
- Roccaccia
- Rompicollo
- Pantano
- Poggio lepre
- Ortale
- Sconfitta
- Vuglico
- Pian di Morrano
- Bottinello
- Ornelleta
- Pantalla
- Pian D'Arciano
- Porcarecce
- Ripignano
- Spinicci
- Insuglieti – Le Sparne
- Pian di Conati

nel comune di Sorano:

- Filetta
- Vignamurata
- Pian di Conati
- Elmo
- Montebuono

nel comune di Manciano:

- Montemerano
- Saturnia
- Marsiliana
- Poggio Murella
- Poggio Fuoco
- San Martino
- Sgrilla
- Cavallini
- Guinzoni

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
SOVANA ROSSO	B347	X	999	2	X	X	A	0	X	
SOVANA ROSSO RISERVA	B347	X	999	2	A	X	A	1	X	
SOVANA ROSSO SUPERIORE	B347	X	999	2	B	X	A	0	X	
SOVANA ROSATO	B347	X	999	3	X	X	A	0	X	
SOVANA ALEATICO RISERVA	B347	X	009	2	A	X	A	1	X	
SOVANA ALEATICO PASSITO	B347	X	009	2	D	X	A	0	X	Nuovo
SOVANA ALEATICO RISERVA PASSITO	B347	X	009	2	D	A	A	1	X	Nuovo
SOVANA ALEATICO SUPERIORE	B347	X	009	2	B	X	A	0	X	
SOVANA CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B347	X	043	2	A	X	A	1	X	
SOVANA CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE	B347	X	043	2	B	X	A	0	X	
SOVANA CILIEGIOLO RISERVA	B347	X	062	2	A	X	A	1	X	Nuovo
SOVANA CILIEGIOLO SUPERIORE	B347	X	062	2	B	X	A	0	X	Nuovo
SOVANA MERLOT RISERVA	B347	X	146	2	A	X	A	1	X	
SOVANA MERLOT SUPERIORE	B347	X	146	2	B	X	A	0	X	
SOVANA SANGIOVESE RISERVA	B347	X	218	2	A	X	A	1	X	
SOVANA SANGIOVESE SUPERIORE	B347	X	218	2	B	X	A	0	X	

11A15788

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orcia».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 14 febbraio 2000, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Orcia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dall'Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Orcia»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n. 236 del 10 ottobre 2011;

Vista l'istanza e controdeduzione avverso il citato parere presentata entro i termini prescritti dagli interessati;

Visto il parere del citato Comitato nazionale espresso nella riunione del 15 novembre 2011 sulla predette istanze e controdeduzione;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Orcia»;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Orcia», approvato con D.M. 14 febbraio 2000 è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Orcia», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61.

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Orcia» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Orcia» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ORCIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La denominazione di origine controllata «Orcia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Orcia" (anche riserva);
"Orcia" rosato;
"Orcia" bianco
"Orcia" Sangiovese (anche riserva);
"Orcia" Vinsanto o Vin Santo .

Articolo 2
Base ampelografica

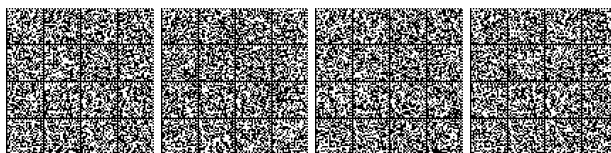
2.1. La denominazione «Orcia» senza altra indicazione è riservata al vino rosso, anche con la menzione «riserva», ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%.

2.2. La denominazione «Orcia» seguita dalle specificazioni rosato, bianco, Sangiovese, Sangiovese riserva e Vinsanto è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

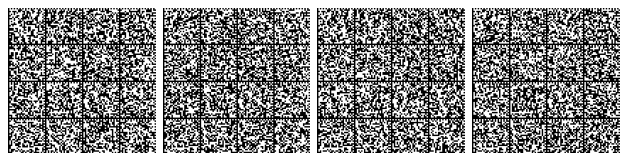
«Orcia» rosato:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%;

«Orcia» bianco:
Trebbiano toscano: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:
Sangiovese: minimo 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera;

«Orcia» Vinsanto o Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

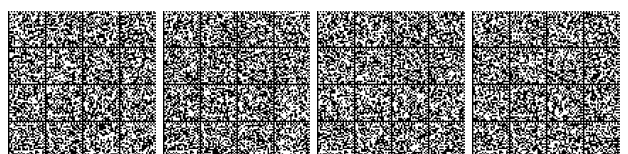
Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orcia" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualita', dei comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda; e parte del territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena. Tale zona è così delimitata: a partire dal punto di incontro tra il "Torrente Ente" ed il fiume "Orcia" che delimitano rispettivamente il confine tra Castiglione d'Orcia, con Castel del Piano (Grosseto), e Montalcino, prosegue la delimitazione in senso orario costeggiando sulla sinistra idrologica il fiume "Orcia" sempre quale confine tra Castiglione d'Orcia e Montalcino, fino alla confluenza del torrente "Asso"; si prosegue il confine naturale di questo fiume fino ad incontrare l'incrocio con la s.s. n. 2 Cassia in prossimità della frazione di Torrenieri; si continua poi verso sinistra seguendo la s.s. n. 3 Cassia (vecchio tracciato) fino ad oltrepassare il podere Galluzzino incontrando il confine amministrativo di San Giovanni d'Asso a quota "154". A questo punto si segue il fosso "Serlate" quale confine tra i comuni di Montalcino e S. Giovanni d'Asso prima e Montalcino-Buonconvento poi, fino alla sua immissione nel fiume "Ombrone"; segue detto fiume fino all'incontro con il torrente "Rigagliano", quindi prosegue la delimitazione costituita dai confini amministrativi Buonconvento-Murlo seguendo il suddetto torrente ad incontrare la strada provinciale Buonconvento-Vescovado di Murlo a quota "209" in prossimità del podere Giulianello. Detto confine prosegue ancora lungo il confine comunale di Buonconvento-Murlo, fino ad incontrare il torrente "Stile", si percorre questo, per breve tratto verso nord ad incontrare il confine amministrativo di Monteroni d'Arbia. Da questo punto la delimitazione segue i confini amministrativi tra Buonconvento e Monteroni d'Arbia fino al torrente "Sorra", quindi il confine prosegue lungo il torrente "Arbia" a raggiungere il limite nord del territorio comunale di Buonconvento dove incontra il confine territoriale del comune di Asciano. Detto confine prosegue lungo il fiume "Ombrone" e lo segue fino alla strada statale di Monte Oliveto M. n. 451 per scendere poi verso il torrente "Vespero" del quale segue il corso fino al fosso di "Belvedere" ad incontrare il confine amministrativo di S. Giovanni d'Asso in prossimità del podere S. Carlo. A questo punto il confine segue la delimitazione amministrativa tra S. Giovanni d'Asso e Asciano fino ad oltrepassare il torrente "Asso" a quota "271"; da qui si segue il confine Trequanda-Asciano costituito dal torrente "Asso" fino a raggiungere la stazione ferroviaria di Trequanda. Si prosegue verso est lungo il torrente "Asso" fino ad incontrare il punto di incontro dei territori amministrativi di Asciano, Rapolano e Sinalunga in prossimita' della località Fonte del Fondone a quota "455". Seguendo il confine amministrativo tra Trequanda e Sinalunga, lungo la strada di Collalto e poi il borro di Meleta, si giunge in prossimità della località Le Macchiaie a quota "359"; da questo punto, continuando lungo suddetto confine, si tocca quota "299" e successivamente quota "356" in prossimità della località Il Sodo per giungere al fosso Segavene dove si incontra il confine amministrativo del comune di Torrita. Si segue il Fosso Segavene fino ad incontrare la linea ferroviaria Chiusi-Siena a quota "271" proseguendo sulla destra della suddetta linea ferroviaria fino a quota "267", da questo punto si segue la strada Torrita-Sinalunga fino a raggiungere il centro abitato di Torrita, si segue la strada Torrita-Bettolle per un breve tratto fino ad incontrare la strada che porta ad Abbadia di Montepulciano e successivamente il confine amministrativo di Montepulciano in localita' Saragiolino a quota "284", quindi, seguendo il confine tra Torrita e Montepulciano, si raggiunge il fosso dei Grilloni. Si prosegue sempre lungo il confine

Torrita-Montepulciano ad incontrare il territorio amministrativo di Pienza a quota "502" in località La Torre. A questo punto si oltrepassa la strada provinciale n. 146, si segue la delimitazione amministrativa Pienza-Montepulciano e successivamente Pienza-Chianciano fino ad incontrare la località La Foce.
Da La Foce si scende lungo la strada per Chianciano, lungo il torrente Astroncello, quindi lungo il torrente Astrone fino ad arrivare alla S.P. 478 di Sarteano. Da qui, lungo la S.P. 478 lato destro fino al paese quota “573”. Da qui la delimitazione continua lungo la strada provinciale Sarteano-San Piero in Campo fino a raggiungere il podere Casananni; prosegue sulla sinistra per la strada campestre toccando i poderi Sanbuco e le quote "650-652-689-710" fino al podere Aiola, a quota "667" e ad incontrare la s.s. n. 478 Sarteano-Radicofani a quota "647". Si percorre la strada suddetta in direzione Radicofani oltrepassando il bivio, per Spineta, si giunge a quota "658" in loc. San Giuliano. Qui si lascia la s.s. 478 e si percorre la strada comunale della Montagna per Fontevetriana. Si passa quest'ultima località, il bivio per loc. Fastelli e Casa Fortenza, proseguendo al bivio che giunge a Casa Bebi e da lì fino al confine amministrativo con il comune di Cetona. Si percorre detto confine fino ad incontrare la s.s. 321 del Polacco, proveniente dalla località Piazze, fino ad arrivare al centro abitato di San Casciano Bagni. Oltrepassato San Casciano B. si segue la strada provinciale n. 41, di Trevinano per raggiungere il confine comunale di San Casciano B. ed anche della provincia di Siena. A questo punto si segue detto confine delimitato dal lago di San Casciano B. e successivamente dal torrente Elvella fino all'incontro con il fiume Paglia. Si sale verso nord sempre seguendo il fiume Paglia fino ad incontrare il confine amministrativo di Abbadia S.S.; si prosegue il confine amministrativo Abbadia S.S.-Piancastagnaio seguendo il corso del torrente "Minestrone" fino a quota "650", in località Carboncella. Quindi, seguendo la linea di livello di quota "650", si prosegue all'interno del territorio di Abbadia S.S. toccando approssimativamente le seguenti località: Cerreto, Rovignano, strada provinciale dei Combattenti, fosso del Vivo, Pagliola (dove si attraversa il torrente omonimo), Le Piagge, Le Cascinelle, fosso del Vascio, strada provinciale delle Conie, torrente "Formone", fino a raggiungere il confine con il comune di Castiglione d'Orcia, sul fosso del Termine. Da questo punto si segue la delimitazione del territorio amministrativo del comune di Castiglion d'Orcia, e, costeggiando il confine di quest'ultimo, viene raggiunto il fosso Piscione prima, il fosso Braconi poi, e proseguendo ancora il fosso Ansitonia fino ad incontrare nuovamente il torrente "Ente", punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. *Condizioni naturali dell’ambiente.*
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i terreni di fondovalle eccessivamente umidi, i terreni eccessivamente argillosi o insufficientemente soleggiati.
Sono pertanto da considerare idonei i vigneti situati a un’altitudine non superiore a m. 700.

4.2. *Densità di impianto.*
Per i nuovi impianti e reimpianti, relativi a tutte le diverse tipologie di vino, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

4.3. *Forme di allevamento.*
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
La Regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

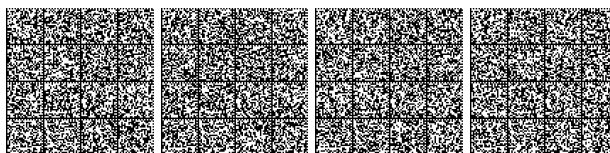
4.4. *Resa ad ettaro e gradazione minima naturale*.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	**Produzione uva (tonnellate/ettaro)**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)**
Orcia (anche riserva)	8	11,50
Orcia Rosato	8	10,50
Orcia Bianco	8	10,50
Orcia Sangiovese e Sangiovese Riserva	8	11,50
Orcia Vinsanto o Vin Santo	8	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
La regione Toscana, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. *Zona di vinificazione*.
Le operazioni di vinificazione e conservazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nei territori amministrativi dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delimitata al precedente art. 3.
In deroga è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di 6 km in linea d'aria dal confine della stessa, purché nella provincia di Siena, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con il D.M. di riconoscimento del 14.02.2000.
Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Toscana e comunicate all'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Siena.

5.2. *Pratiche enologiche*.
Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vinsanto", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in

alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

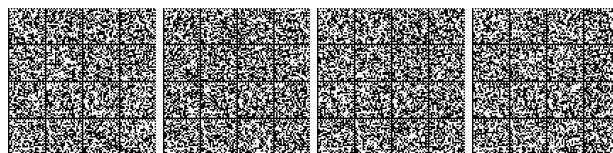
5.3. *Imbottigliamento*.
Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della provincia di Siena.

5.4. *Resa uva/vino e vino/ettaro*.
La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Rosso e Rosso Riserva	70	56
Rosato	70	56
Bianco	70	56
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70	56
Vinsanto	35 (al 3° anno di invecchiamento)	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vinsanto"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.5. *Qualifica «riserva»*.
Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia», sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».
Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia» Sangiovese, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

5.6. *Metodo di vinificazione della tipologia «Vinsanto»*.
Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;
l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%;
la vinificazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti;
l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

5.7. *Immissione al consumo*.
Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia «Orcia» Doc	**Data**
Orcia Bianco	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia Rosato	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia e Orcia Sangiovese	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Orcia Riserva	1° dicembre (secondo anno successivo alla vendemmia)
Orcia Sangiovese Riserva	1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia)

5.8. *Scelta vendemmiale*.
La scelta vendemmiale è consentita ove ne sussistano le condizioni di legge.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Orcia» e «Orcia» riserva:
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: secco, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l e 22,00 g/l nella versione riserva.

«Orcia» bianco:
- colore: bianco paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: fine, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Orcia» rosato:
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: fine fruttato;
- sapore: secco, armonioso, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione

riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 24,00 g/l nella versione riserva.

«Orcia» Vinsanto:
- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
- odore: intenso, etereo, aroma caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

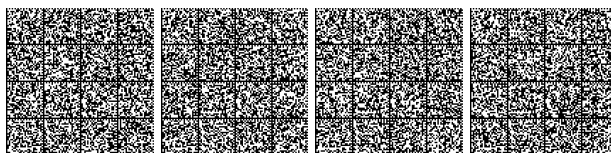
Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione.

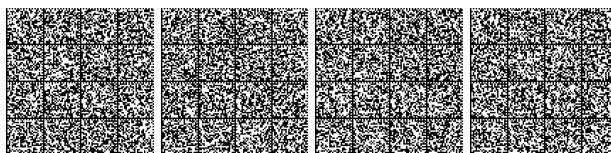
7.1. *Etichettatura*.
Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3. Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

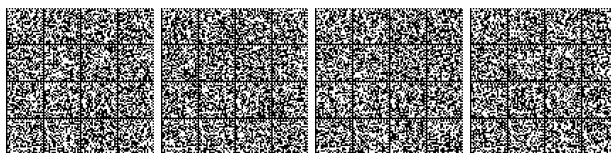
7.4. *Annata*.
Nell'etichettatura di tutte le tipologie dei vini l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento.

8.1. *Volumi nominali e recipienti*.
I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Tuttavia, per le tipologie “Sangiovese” e “riserva”, e per quelle recanti la menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri.

8.2. *Tappatura*.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona.
Tuttavia, per le tipologie “Sangiovese” e “riserva”, e per quelle recanti la menzione “vigna” è consentita esclusivamente la chiusura con tappo di sughero raso bocca.
8.3. *Confezionamento Vinsanto*.
La tipologia “Vinsanto” deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
ORCIA BIANCO	B351	X	888	1	X	X	A	0	X	
ORCIA	B351	X	999	2	X	X	A	0	X	
ORCIA RISERVA	B351	X	999	2	A	X	A	1	X	Nuovo
ORCIA ROSATO	B351	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
ORCIA SANGIOVESE	B351	X	218	2	X	X	A	0	X	Nuovo
ORCIA SANGIOVESE RISERVA	B351	X	218	2	A	X	A	1	X	Nuovo
ORCIA VINSANTO O VIN SANTO	B351	X	888	1	E	X	A	0	X	
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
ORCIA NOVELLO	B351	X	999	2	C	X	A	0	X	

11A15789

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Valdichiana» in «Valdichiana toscana» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

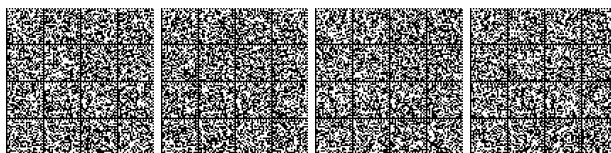
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° settembre 1972, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Bianco Vergine della Valdichiana» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i successivi decreti con i quali sono state apportate modifiche al relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 9 marzo 1999, con il quale la Denominazione di Origine Controllata «Bianco Vergine della Valdichiana» è stata modificata in «Valdichiana» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Valdichiana, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata «Valdichiana» in «Valdichiana toscana» e del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere della Regione Toscana sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 208 del 7 settembre 2011;

Vista l'istanza e controdeduzione avverso il citato parere presentata, nei modi e nei termini previsti dall'Ente Tutela Vini di Toscana;

Visto il parere del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espresso nella riunione del 15 novembre 2011, con il quale, la suddetta istanza è stata respinta dal Comitato medesimo confermando, in merito, il proprio parere e la proposta di disciplinare di produzione della DOC in questione così come pubblicati nella sopra citata *Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n. 208 del 7 settembre 2010;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica Denominazione di Origine Controllata dei vini «Valdichiana» in «Valdichiana toscana» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità ai pareri espressi ed alla proposta di disciplinare formulata dal sopra citato Comitato Nazionale Vini DO ed IGT;

Decreta:

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata «Valdichiana», modificata da ultimo con decreto ministeriale 9 marzo 1999, richiamato in premessa, è modificata in «Valdichiana toscana» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valdichiana», aventi base ampelografica rispondente a quanto previsto all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d'ufficio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana».

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini a Denominazione di Origine Controllata «Valdichiana toscana», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

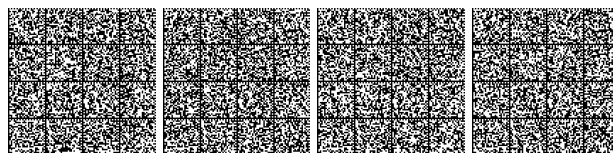
1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Valdichiana toscana» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: Vaccari

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALDICHIANA TOSCANA".

Articolo 1
(Denominazione)

1. La Denominazione di Origine Controllata «Valdichiana toscana» è riservata ai vini bianco o bianco vergine, Chardonnay, Grechetto, spumante, frizzante, rosso, rosato, Sangiovese, Vin Santo, Vin Santo riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Valdichiana toscana» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

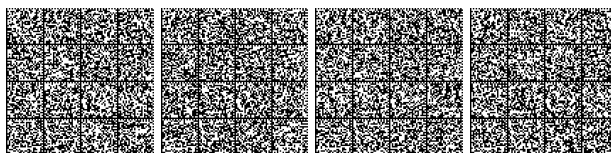
«Bianco» o «Bianco vergine» "spumante" e "frizzante": Trebbiano toscano min. 20%; Chardonnay, Pinot bianco, Grechetto, Pinot grigio, da soli o congiuntamente, fino all'80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 15%.

Chardonnay: Chardonnay minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni non aromatici a bacca bianca rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 15%.

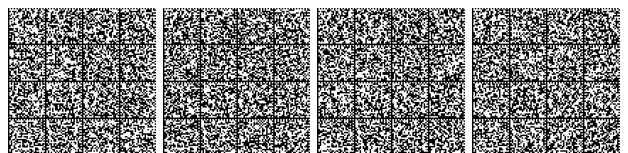
Grechetto: Grechetto minimo: 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca non aromatici, rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 15%.

Rosso e Rosato: Sangiovese minimo 50%; Cabernet, Merlot, Sirah da soli o congiuntamente massimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici, rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 15%.

Sangiovese: Sangiovese minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici, rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 15%.

Vin Santo e Vin Santo riserva: Trebbiano toscano e Malvasia bianca da soli o congiuntamente minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca rispettivamente raccomandati e/o autorizzati per le province di Arezzo e Siena fino ad un massimo del 50%, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio

2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in parte il territorio amministrativo dei comuni di Arezzo, Castiglion Fiorentino, Cortona, Foiano, Lucignano, Marciano, Monte San Savino e Civitella in Val di Chiana in provincia di Arezzo e Sinalunga, Torrita di Siena, Chiusi, Montepulciano in provincia di Siena.
Tale zona è così delimitata:
in prossimità di Arezzo, in località La Mossa, al Km 145 della strada statale n.71, ha inizio la delimitazione del territorio dei vini "Valdichiana". Da questo punto procede verso sud seguendo la suddetta statale e, dopo aver superato la confluenza (quota 281) con la strada statale n.75 per le località di Olmo, Pieve a Quarto, Policiano, Pieve di Rigutino. Da Rigutino verso nord-est, segue la strada per Pieve di Rigutino, quindi attraverso una mulattiera, passa per podere Rigutinelli, podere Sartiano, podere La Torre, quindi verso Villa Rada, quote 480, 526, poggio Sorbino, quote 430, 365 (Il Castello), giunge a Cozzano. Da Cozzano prosegue attraverso una rotabile prima e una carreggiabile poi verso Villa Apparita, quota 470 e Mammi. Da Mammi la linea di delimitazione prosegue attraverso una mulattiera fino a Villa Ranco, da dove attraverso una rotabile, passa per il Ceriolo, quota 534 e si immette in una mulattiera che conduce a Santa Margherita.
Da santa Margherita (quota 295) passa per la mulattiera che conduce a colle Secco, quindi a Santa Cristina, Taragnano, Caprile, Le Capanne, La Badiola, Il Toppo e Santo Stefano. Da Santo Stefano la delimitazione si dirige verso sud e, per quota 307, raggiunge, attraverso una carreggiabile, Pieve di Chio, Petreto, quota 314, casa Materna, quota 296, quota 285 ed Orzale. Da Orzale prosegue attraverso una mulattiera per il Toppo, Pergonano, quote 299, 440, 576, 549, 581,516,459,396 e 357, costeggia il fosso Rostonchia fino a quota 309. Da qui prosegue per quota 332 e, attraverso una mulattiera, raggiunge il Moro, villa di Pozzo, quote 501 e 523, monte Le Civitelle quote 537, 496 e 449. Da quota 449 prosegue prima per una carrareccia e poi per una mulattiera e, passando vicino a quota 331, si immette nella carreggiabile di Quarantola e la discende fino a San Pietro. Da qui prosegue attraverso quota 382 per Cegliolo, quote 327, 386, 433 e 422, case Bocina, quote 441 e 439. I Cappuccini e quota 553. Da quota 553 si immette sulla carreggiabile che conduce per Maestà del Pianello, alla strada provinciale per Cortona.
La linea di delimitazione segue detta provinciale fino al bivio del Torreone, quindi se ne distacca e per quota 565 e 510, attraverso una carreggiabile, giunge a Teccognano, quindi per quote 359 e 438, attraverso una mulattiera, giunge a Volpaia, prosegue per la stessa mulattiera fino al mulino al vento, quindi per quote 362 e 502 giunge a Bulciana di Sotto, da questo vocabolo, la delimitazione si immette nel rio del Bagno e per quota 330 giunge alla confluenza di detto rio con il fosso del Trebbio e risale per quest'ultimo fino al podere Le Bruciate, quindi per una mulattiera raggiunge Gagliana, quota 542, casa Montanare quota 518 ed incontra la strada provinciale Cortona-Umbertide, che segue fino al ponte sul torrente Esse.
Da qui si sovrappone ai confini fra la provincia di Arezzo e quella di Perugia e li segue, attraverso la località Borghetto Ferretto, fino al podere Marella. Dal podere Marella segue il confine provinciale fra Siena e Perugia, in direzione sud-ovest, fino all'incrocio del confine suddetto con la strada che da Castiglion del Lago conduce ad Acquaviva, segue questa strada in direzione del podere Sant'Adele e prima di raggiungere quest'ultimo, sul ponte (quota 251) che attraversa il canale maestro della Chiana, si sovrappone alla sponda destra di questo fino alla località La Casetta (quota 250); di qui piega verso sud-ovest, lungo la scarpata della Colmatella fino a raggiungere, a

quota 251, la strada interpoderale della Colmata del Lago II che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale tra Chiusi e Montepulciano; segue quindi il limite di confine verso est sino a raggiungere il torrente Parce, risale il medesimo fino ad incrociare la strada che, in direzione nord-ovest, raggiunge il confine provinciale in prossimità della chiesa della Madonna del Popolino.
La linea di delimitazione segue quindi il confine provinciale verso sud fino ad incrociare la strada che conduce a Porto, in prossimità del podere Passo alla Querce, quindi prosegue verso ovest, lungo la strada suddetta fino ad incontrare la ferrovia Chiusi-Siena. Segue verso nord-ovest la linea ferroviaria suddetta, passando per la stazione di Montepulciano, di Piano, fino al sottopassaggio delle Caselle (quota 267); da qui la delimitazione si riporta sulla strada che conduce da Torrita di Siena a Sinalunga, sino al ponte sul fosso Doccia (quota 268).
Da questo punto prosegue verso est seguendo il suddetto fosso Doccia fino alla confluenza di questi con il torrente Foenna, quindi segue il torrente Foenna sino al ponte Nero (quota 257) sulla provinciale Bettolle-Torrita di Siena, proseguendo per detta provinciale verso nord fino a Case Nuove, passando per Bettolle e casa Marchi. Da Case Nuove raggiunge la stazione di Foiano, passando per la strada che tocca la quota 253, seguendo poi la ferrovia fino a Porti (quota 258). Prosegue per la strada comunale, raggiunge la stazione di Monte San Savino e, seguendo la ferrovia, si arriva al bivio con la strada che da Civitella porta ad Alberoro (quota 284). Da quota 284, seguendo sempre la stessa strada si passa per Dorna, Cagiolo, Madonna di Mercatale, Malfiano, casa Lota, podere Gratene fino a Colmo sulla strada statale n. 69, Arezzo-Montevarchi. La linea di delimitazione segue la strada statale n.69, passa per Indicatore e, da qui, si sposta sulla provinciale per Chiani, San Giuliano, ponte alla Nave, quote 246 e 250, Le Fosse e Casa Bagnaia, fino a raggiungere il Km 145 della strada statale n. 71, punto di partenza della delimitazione.
All'interno di tale delimitazione viene esclusa dalla zona di produzione l'area delimitata come appresso: a nord, partendo dal podere La Fornace in prossimità del canale maestro della Chiana, la linea di delimitazione discende verso sud lungo la strada che, passando per c.lo idraulico (quota 245), e podere di Montagnano, raggiunge quota 246 in prossimità del podere Viallesi. Da quota 246 prosegue verso sud fino a raggiungere rio del Basso, quindi, in direzione ovest, prende la strada verso Cesa e prima di raggiungere il centro abitato devia verso sud lungo la strada che, incrociando il rio della Pescaia (quota 248), prosegue fino al podere del Terchio, da dove, in direzione sud-ovest, raggiunge, lungo la strada, la località Le Sei Vie in prossimità del Km 12 della strada statale n. 357, e prosegue, su detta statale, in direzione sud, fino in prossimità del Km 16 (quota 251).
Da qui verso est, per il rio Quaranta, raggiunge il rio della Fossetta, che discende in direzione sud, fino ad incrociare il torrente Esse (in prossimità della quota 255) e, quindi, lungo il corso d'acqua che attraversa la località Colmata, raggiunge in direzione sud-est il canale maestro della Chiana a quota 246. Da quota 246 prosegue verso sud-est lungo il canale maestro della Chiana fino al podere La Croce, quota 253, quindi verso sud-est lungo la strada che porta a Valiano e, prima di giungere a quota 260, prende la strada che, in direzione nord, passa per il podere santa Giuseppina, proseguendo per la medesima (quote 251, 250, 253 e 251) fino in prossimità del ponte di Cignano e proseguendo sul Reglia allacciante di destra, risale verso nord fino ad arrivare a quota 252, in prossimità del Vuotabotte dello Strozzo. Prende quindi la strada che passa per quota 251, costeggia i Pratoni fino ala podere Fonti (quota 244), piega verso nord-ovest fino a raggiungere il ponte del Rondò, quindi seguendo il canale Montecchio prosegue verso nord fino a quota 244, piega verso est lungo la strada che conduce al podere Cesaroni Venanzi, e poi verso nord lungo la via che porta alla località Ginestra, passando per le quote 249, 246 e 247, questa ultima sulla strada per Manciano. Prosegue quindi verso ovest e prima di raggiungere il canale maestro piega verso nord, lungo la via di mezzo, passando per le quote 243, 244, 245 e 244.
Da quota 244 la linea di delimitazione prosegue in direzione nord attraverso le quote 243 e 245 e, lungo la strada che costeggia il podere Selva ed il podere Giannini, prosegue, fino a quota 243. Superata la quota 243, raggiunge, seguendo la strada, il canale maestro della Chiana, che attraversa all'altezza del podere La Fornace per ricongiungersi al punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Valdichiana toscana» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità e di pregio.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareomarnosi, da scisti argillosi e da sabbia. Per i tipi rossi sono iscrivibili unicamente i terreni collinari. Sono da considerarsi inadatti, e non possono essere iscritti nel predetto albo, i vigneti situati in terreni umidi di fondovalle.
3. I sesti di impianto, che per i nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere almeno 3.300 ceppi per ettaro, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a valorizzare le caratteristiche delle uve e dei vini.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Valdichiana toscana» non deve essere superiore per ettaro di coltura specializzata a tonnellate 11 per le uve rosse e tonnellate 12 per le uve bianche.
A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro della coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
6. La regione Toscana, annualmente prima della vendemmia, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, può fissare una produzione massima per ettaro avente diritto alla denominazione di origine controllata inferiore a quella stabilita dal presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero per le politiche agricole e forestali.
7. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% per il Bianco o Bianco Vergine, Chardonnay, Grechetto, spumante e frizzante, del 10% per il Rosso, Rosato e Sangiovese, dell'11% per i tipi Vin Santo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona delimitata dal precedente art. 3.
2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle province di Arezzo e Siena.
3. Le uve provenienti dai vigneti iscritti allo Schedario Viticolo della denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» Bianco o Bianco Vergine possono essere destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» Vin Santo qualora i produttori interessati optino per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente Camera di commercio.
4. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, per le tipologie Bianco o Bianco Vergine, Chardonnay, Grechetto, spumante, frizzante, rosso, rosato, Sangiovese.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa dei tipi Vin Santo finito al terzo anno di invecchiamento riferita all'uva fresca deve essere massimo del 35%.
5. Nella vinificazione, che deve avvenire come d'uso, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
5. Le eventuali operazioni di arricchimento sono consentite a norma di legge.
6. Per la produzione delle tipologie Vin Santo il metodi di vinificazione prevede quanto segue: l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo.
7. L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; è ammessa una parziale disidratazione delle uve con mezzi meccanici.
8. La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno di capacità massima di 500 litri per in periodo di almeno 2 anni.
9. L'immissione al consumo della tipologia «Vin Santo» non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
10. L'immissione al consumo della menzione «riserva» non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.
11. I vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve con eccezione delle tipologie Vin Santo.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

1. I vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianco» o «Bianco Vergine»:
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
- odore: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
- sapore: asciutto, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Chardonnay:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, morbido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

Grechetto:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

Frizzante:
- spuma*:* fine e pesistente;
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
- odore: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
- sapore: asciutto o amabile, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 5,4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Spumante:
- spuma*:* fine e persistente;
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
- odore: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
- sapore: asciutto o amabile, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 5,8 g/;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Sangiovese:
- colore: rosso rubino brillante con tendenza al granato;
- odore: vinoso, fruttato, fragrante;
- sapore: sapido, vivo, armonico;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Rosso:
- colore: rosso rubino brillante, con tendenza al granato in fase di invecchiamento;
- odore: vinoso, fruttato, fragrante, fresco di beva se giovane;
- sapore: sapido, vivo, armonico, fresco di beva se giovane;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: vinoso, fresco, fragrante;
- sapore: armonico, fresco di beva;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Vin Santo e Vin Santo riserva:
- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato dal secco all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. per la tipologia secco massimo 3% vol. da svolgere; per la tipologia amabile minimo 3,10% vol. da svolgere;
- acidità totale minima: 4,50 g/l per la tipologia secco, 5,00 g/l per la tipologia amabile;
- acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

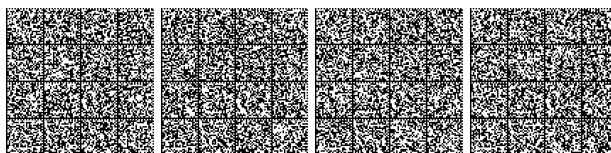
2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto e similari.
2. E' tuttavia concesso l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola quali «viticoltore» , «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni Comunitarie e nazionali in materia.
4. Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana», tipologie Vin Santo, deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiore a litri 0,750 chiuse con tappo di sughero raso bocca.
2. Per tutte le altre tipologie sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale e i sistemi di tappatura autorizzati dalla normativa vigente in materia.

11A15790

DECRETO 22 novembre 2011.

Modifica della denominazione di origine controllata «Bianco Pisano di S. Torpè» in «San Torpè» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica dell'8 luglio 1980 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bianco Pisano di S. Torpè» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dall'associazione A.PRO. VI.TO, intesa ad ottenere modifica della denominazione «Bianco Pisano di S. Torpè» in «San Torpè» ed alla modifica del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana, sulla sopra citata domanda di modifica;

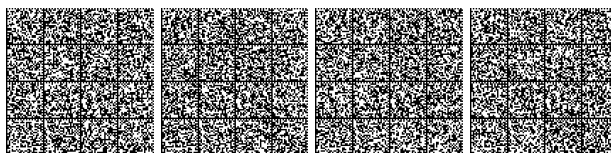
Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 236 del 10 ottobre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica della denominazione «Bianco Pisano di S. Torpè» in «San Torpè» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La Denominazione di Origine Controllata «Bianco Pisano di S. Torpè», riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 8 luglio 1980, e successive modifiche, è modificata in «San Torpè» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Bianco Pisano di S. Torpè», aventi base ampelografica rispondente a quanto previsto all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d'ufficio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «San Torpè».

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. In deroga alle disposizioni di cui all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo per le tipologie «Bianco» e «Vin Santo» deve essere adeguata entro la quinta vendemmia successiva alla data di approvazione del disciplinare di produzione annesso al presente decreto.

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata dei vini «San Torpè» per le tipologie «Bianco» e «Vin Santo», potranno usufruire della Denominazione medesima.

Art. 4.

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o atti a divenire a denominazione di origine controllata «Bianco Pisano di S. Torpè», ottenuti in conformità alle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 8 luglio 1980, e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione, annesso al presente decreto, trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la suddetta denominazione, «Bianco Pisano di S. Torpè».

Art. 5.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 6.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 7.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SAN TORPÈ"

Articolo 1
Denominazione

1. La Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosato;
Vin Santo (anche con menzione riserva);
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano;
Vermentino.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Torpè» bianco:
Trebbiano toscano: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«San Torpè» rosato:
Sangiovese: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, ad esclusione del vitigno Aleatico, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.

«San Torpè» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, ad esclusione del vitigno Aleatico, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«San Torpè» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«San Torpè» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«San Torpè» Vermentino:
Vermentino: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«San Torpè» Vin Santo e « San Torpè» Vin Santo riserva:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» debbono provenire dalla zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco e Terricciola, nonché parte del territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli Pontedera, Santa Luce e S. Miniato in provincia di Pisa e del comune di Collesalvetti in provincia di Livorno.
Tale zona, già delimitata dal decreto ministeriale 18 maggio 1973, è la seguente:
partendo dalla località Bocca d'Elsa, sul confine provinciale Pisa – Firenze, la linea di delimitazione scende verso sud seguendo detto confine provinciale fino alla carreggiabile che passa per Serra, quota 91 in comune di Peccioli e piegando ad ovest percorre la strada che per Cedri, Montelopio, Fabbrica di Peccioli, scende nella valle dell'Era.
Per una carrareccia raggiunge il molino Ripassaia, Tonaca (quota 80) e raggiunge il fiume Era per la strada campestre, ne costeggia la riva destra verso sud – est e lo supera all'altezza del guado, quindi prende la strada che porta a cà di Molino (quota 80).
Per la carrozzabile raggiunge Fabbri, attraversa il torrente Ragone e sale a nord – est per la strada statale Volterrana fino al km. 14,250, piega quindi ad ovest e seguendo la carrareccia per Ragoncino e Colle dell'Asino attraversa il botro al Piano, sotto quota 98.
Poi segue la carreggiabile, passando a nord di Vezzano, cà San Valeriano e cà San Francesco e risalendo a nord raggiunge il torrente Fosce, che risale verso sud per 500 metri fino alla carrareccia che porta a il Casino, da qui per il podere Trieste passa sotto Montaute e si identifica con il rio Cecinella che risale per 500 metri piegando quindi a nord fino ad un piccolo affluente di sinistra del rio stesso proveniente da quota 255; passando sotto Piano delle Vigne segue un sentiero a nord – ovest che scende nel torrente Sterza.

Da questo punto la delimitazione risale il suddetto torrente che è anche il confine comunale di Chianni con Lajatico e poi di Riparbella, giungendo all'estremo sud del comprensorio, dove il rio Gusciane si immette nello Sterza a nord di quota 460.
La delimitazione risale quindi a nord – ovest, indi a nord seguendo sempre il confine del comune di Chianni fino a quota 527, sotto monte Prunicca; da qui volge ad ovest e per quota 462 ed il botro Riseccoli arriva al lago Solvay nel punto di immissione del botro suddetto.
Percorre la riva est del lago, risale un tratto del fiume Fine fino al botro del Ricavo fino a quota 93, piega a nord – ovest e per quota 139 e la Pieve di Santa Luce raggiunge quota 102, quindi segue la strada che passa per quota 133 e che costeggia il tratto pianeggiante della riva destra del fiume Fine, si collega con la carrareccia che sale a quota 122, dove ritrova e risale il fiume Fine fino all'incrocio con la via Santa Luce e Lorenzana che percorre verso nord fino a quando nei pressi di cà Sant'Alberto, non trova il confine comunale Santa Luce – Casciana Terme che segue sempre verso nord fino a toccare quello di Lorenzana che costeggia per 200 metri a sud.
Quindi per la carreggiabile passa per Toraglia, Petruccaia 1° e 2° e risale verso nord – ovest a cà Disperato per poi ridiscendere a sud – ovest di cà Mandriacce fino ad incontrare nuovamente il confine comunale prima di Lorenzana e poi di Fauglia e, passando per Pozzavilla raggiunge la ferrovia Cecina – Pisa.
Attraversando la ferrovia risale verso nord – est per quota 44 piega verso nord – ovest per Mezzastrada, cà Larignano e quota 108, gira a nord intorno a Postignano e raggiunge la strada Torretta – Acciaiolo al km. 0,800.
Arrivando a Torretta segue la statale Pisana – Livornese a nord fino al km. 16,500 e raggiunge il casello ferroviario.
A questo punto entra nella provinciale di Livorno seguendo la ferrovia Pisa – Cecina fino all'incrocio con la statale 67 bis (Km 11,000).
La delimitazione volge ora ad est e percorre la strada statale n. 67 – bis fino al passaggio a livello di Fornacette, segue quindi la linea ferroviaria Pisa – Firenze fino al passaggio a livello di La Rotta; poi si immette nuovamente nella Tosco – Romagnola fino al 25,500 che percorre fino a san Romano.
Da qui piega a nord, tocca la stazione ferroviaria e, andando quindi a destra per cà Guicciardini, arriva a Ponte e Egola discende il fiume Egola fino al confine della provincia e lo segue fino a Bocca d'Elsa.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle, particolarmente umidi.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.
3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
«San Torpè» bianco e Vin Santo	12	10,50
«San Torpè» rosato	11	10,50

«San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino	10	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

5. La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.

2. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per i vini "San Torpè" Vin Santo, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

4. La resa massima di uva in vino dei vini della Denominazione di Origine Controllata "San Torpè", all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito del "San Torpè" Vin Santo di non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

5. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la conservazione e l'invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 225 litri;
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

6. I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» bianco e rosato non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.
I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

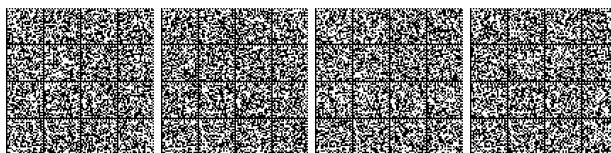
1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Torpè" bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" rosato:
- colore: dal rosa tenue al rosa crasuolo;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"San Torpè" Trebbiano:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: asciutto, fine e caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Vermentino:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“San Torpè” Vin Santo:

- colore: dal dorato all’ambrato intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, caldo, armonico vellutato con retrogusto caratteristico, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.
- acidità volatile massima: 30 meq/l;

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l’acidità totale e per l’estratto non riduttore minimo.

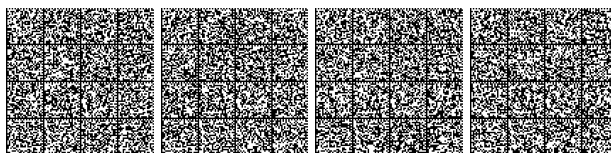
Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e “similari”.

2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» e « San Torpè» Vin Santo di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4. È consentito altresì l’uso di nomi geografici corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, ai sensi dell’art. 4, comma 4 del DLgs 61/2010, e riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

5. È obbligatoria l’indicazione dell’annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

3. Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

4. I vini a Denominazione di Origine Controllata «San Torpè» Vin Santo e ««San Torpè» Vin Santo riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO *1*

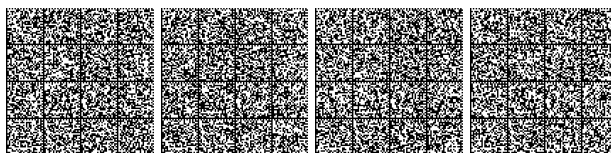
CASCINA

Arnaccio
Badia
Casciavola
Case di Gosto
Chiesanuova
Garzella
La Gronchia
Laiano
Latignano
Marciana
Montione
Musigliano
Navacchio
Pardossi
Pettori
Podere Pratale
Ripoli
Ripolo
San Benedetto
San Benedetto a settimo
San Casciano
San Frediano
San Frediano a Settimo
San Giorgio
San Lorenzo a Pagnatico
San Lorenzo alla Corti
San Prospero
San Sisto
San Sisto al Pino
Sant'Anna
Santo Stefano a Macerata
Titignano
Vicarello
Visignano
Zambra

Santa Maria a Monte

Cerretti
Cinque Case
Falorni
Le Fontine
Melorie
Montecalvoli Alto
Montecalvoli Basso
Pagnaccio
Ponticelli
Pregiuntino
San Donato
Tavolaia
Villa Fantoni

Collesalvetti

Aiaccia
Castell'Anselmo
Collirombolí
Colognole
Crocino
Grecciano
Guasticce
Guinceri
I campacci
Il Pino
La Bottega
La casa
La Casetta
L'Aietta
Le Buchette
Le Case 1
Le Case 2
Le Murelle
Mortaiolo
Nugola
Nugola Nuova
Nugola Vecchia
Parrana San Giusto
Parrana San Martino
Pietreto
Poggio Badia
Ponte Biscottino
Stagno
Tanna Alta
Tanna Bassa
Torciano
Torretta
Vicarello

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
SAN TORPE' BIANCO	B449	X	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' ROSATO	B449	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' CHARDONNAY	B449	X	298	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' SAUVIGNON	B449	X	221	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' TREBBIANO	B449	X	244	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' VERMENTINO	B449	X	258	1	X	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' VIN SANTO	B449	X	888	1	E	X	A	0	X	Nuovo
SAN TORPE' VIN SANTO RISERVA	B449	X	888	1	E	A	A	1	X	Nuovo
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
BIANCO PISANO DI SAN TORPE'	B204	X	888	1	X	X	A	0	X	
BIANCO PISANO DI SAN TORPE' VIN SANTO	B204	X	888	1	E	X	A	0	X	
BIANCO PISANO DI SAN TORPE' VIN SANTO RISERVA	B204	X	888	1	E	A	A	1	X	

11A15791

DECRETO 22 novembre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

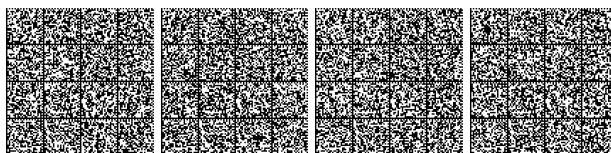
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Vista la domanda della Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Conegliano (Treviso), presso l'Istituto Statale «G.B. Cerletti» il 12 settembre 2011, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 236 del 10 ottobre 2011 – supplemento ordinario n. 217;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima», ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di Origine Controllata «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima», é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011 - 2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, vini a Denominazione di Origine Controllata «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione – ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e conformemente alle disposizioni di cui alla circolare ministeriale del 20 settembre 2010, n. 17897, recante disposizioni sulle rivendicazioni delle produzioni DOCG, DOC e IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 3.

1. All'allegato «A» sono riportati i codici, previsti dall'articolo 18 comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, delle tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima».

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Vigneti della Serenissima» o «Serenissima», è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 5.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 novembre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VIGNETI DELLA SERENISSIMA" O "SERENISSIMA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" è riservata ai vini spumanti ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima"
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" rosè
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" "millesimato
"Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" riserva

Articolo 2

I vini della denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3

Le uve atte a produrre i vini spumanti "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere ottenute nelle aree di collina e montagna di spiccata vocazione viticola delle provincie di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

L'area delle provincie di Treviso, Padova, Vicenza e Verona è così delimitata:

PROVINCIA DI VERONA E PROVINCIA DI VICENZA:
La delimitazione inizia dal punto in cui la strada SP 9 di Costabella incontra la curva di livello 700 m, che rappresenta il limite nord della stessa delimitazione. Da questo punto si scende, seguendo la strada SP 9, fino alla strada regionale 249, che si percorre in direzione sud, passando nell'ordine le località di Benzone, Torri del Benaco, Garda, Bardolino e Lazzise. Da qui si prende la strada provinciale 5 e si prosegue su questa strada fino all'autostrada del Brennero, che si percorre verso nord, fino alla località Costiere da cui si prende via Ronchi. Da Ronchi si percorre Località Campara verso nord est fino alla strada provinciale 11 che si percorre verso est fino ad incontrare la strada provinciale 12 che si percorre verso sud fino all'altezza di Via Cesare Battisti attraverso la quale giunge a Domegliara. Da questa località si prosegue per la strada che passa per Sant'Ambrogio di Valpolicella (per Viale Madonnina), San Pietro in Cariano (Via Ingelheim) e Pedemonte (Via Valpolicella e Via Papa Paolo IV°). La delimitazione prosegue per Via Gianantonio Campostrini, quindi per Via Strada Nuova e per Via Valpolicella e giunge ad Arbizzano.
Prosegue per Parona di Valpolicella, località in cui la delimitazione passa sulla strada provinciale 1a. Percorre la provinciale fino ad incrociare la strada provinciale 6 che percorre verso nord fino all'incrocio con la Tangenziale est che percorre verso est fino all'altezza di via Antonio da Legnago, che percorre fino a Via Olmo attraverso cui giunge a Montorio. Da Montorio, per via Pedrotta, passa per la località Ferrazze, percorrendo Via Ferrazzette e via Giuseppe Verdi passa per la località Scimmia e quindi incrocia la strada regionale 11 che percorre verso est. Quindi all'altezza di via Pasubio passa in Via Piave e quindi in via Feniletto attraverso la quale giunge alla località San Giacomo. Da San Giacomo prosegue sulla strada che porta a Monticelli e quindi per via

Fontana giunge alla località omonima. (Da qui per Viale Rimembranza, Via Roma e Via Val Mezzane, giunge a Mezzane di Sotto. Attraverso Via Casale Farinati raggiunge Via degli olivi che percorre fino all'altezza di via Giare che prima percorre verso sud – est e quindi verso ovest. Percorre Via Fenile, poi Via Marmuria e quindi Via Roma, svolta verso est raggiungendo Donzellino attraverso prima Via Alberti e quindi via San Pietro. Prosegue per San Zeno quindi per via Ceriani e per Via Canesella raggiunge Colognola ai Colli. Dal centro di Colognola ai Colli si porta su Via Trieste e quindi attraverso Via Cubetta passa per la località omonima. Da qui prende Via Pontesello e raggiunge la località omonima. Quindi segue via Caneva per raggiungere Orgnano. Segue la strada per Soave, passa per il centro di tale località e ne esce in Via San Lorenzo. Attraverso questa e via Cappuccini raggiunge Monteforte d'Alpone. Passa per Viale Europa, Via Dante, Via Perazzolo e Via Cervia , prosegue per Cervia e Casotti. Segue Via Micheletti e svolta verso est nord – est per Costalunga e Brognoligo.Prosegue per Pergola, sull'omonima via e quindi prosegue su Via Alpone prima e poi per Via Olmo dove incontra il confine tra la provincia di verona e vicenza. Prosegue verso Calderina e quindi verso Sorio. Sale il colle per via 8 Aprile e lo discende per Via Monte Sorio, quindi per Via Borgolecco passa per Montecchio Vicentino e passando per il centro giunge alla strada provinciale 31 che percorre fino ad Arzignano. Quindi per Via Duca d'Aosta e successivamente per via Quattro martiri prosegue per Via Vicenza o strada provinciale 1. Prosegue sulla strada provinciale 1 fino all'incontro con la strada provinciale 246, attraverso la quale giunge a Montecchio Maggiore. Prosegue per la strada che porta a Sovizzo passando per Contrada Lovara. Giunto a Sovizzo si prende la strada per Creazzo (in sequenza Via Roma, Via Battaglione Vicenza, Via Corsara, Via San Marco) il cui centro abitato non è compreso dalla delimitazione. Da Via San Marco si prosegue per la località Valscura seguendo l'omonima via. Superata Valscura sempre mantenendo la strada con direzione prima nord – est e quindi nord prosegue per Brion, Bagnara e quindi verso Costabissara. A Costabissara prosegue per Via Roma, per Via Sant'Antonio e quindi per Via Giuseppe Mazzini, raggiunge Castelnovo passando per Pilastro attraverso via Trento. Da Castelnovo passando per via Venezia, Via Vallorcola e quindi per via San rocco passa sulla strada Provinciale 46 che percorre fino Isola Vicentina da questa località la delimitazione si sposta sul torrente Giara che segue fino al foglio 024100_B_0005 (Schio/Magrè sez B Foglio 0005). Segue il confine del foglio catastale 024100_B_0001 (Schio/Magrè sez B Foglio 0001) fino ad incontrare il confine comunale tra Torre belvicino e Schio che segue verso nord fino ad incontrare la curva di livello 700 m. che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Area Colli Berici

Si parte dal limite nord della delimitazione percorrendola in senso antiorario. In direzione ovest si percorre la strada provincia 248 costeggiando a nord il canale e a sud l'unghia del sistema collinare. Si percorre la Strada di Gogna fino alla fine e quindi si prosegue sulla Via Breganzola, che si percorre fino a Viale Sant'Agostino. Si prende quindi via Monte Grappa in direzione ca' Brusa, quindi giunti in Via 4 Novembre si incrocia il tracciato dell'Autostrada A4, che si percorre fino all'altezza della località Brendola. Attraverso via Benedetto Croce si passa per l'omonima località da cui si esce percorrendo strada delle Asse, che porta a Vo. Da Vo si prosegue in direzione Ca' Vecchie, e quindi verso Meledo (Via Sant'Apollonia, Via Vanderia). A Meledo si incrocia il tracciato della strada provinciale 500 che si percorre fino a giungere in prossimità di Lonigo. Si passa per via Trento, quindi per Via San Francesco per proseguire per via San Daniele. Quindi per Via Monsignor Migliorini e quindi per via Sisana si passa per la località Case Molle. Si prosegue sulla strada in direzione prima di Corlanzone e quindi di Alonte. Proseguendo per via Campolongo si incrocia la strada provinciale 125 che si percorre fino a Origiano. Si passa per questa località attraverso via 4 Novembre e si prosegue verso nord (costeggiando l'unghia della collina) sulla strada che porta a Villa del Ferro. Si prosegue, verso est, sulla strada che porta a San Germano dei Berici e quindi da questa località si percorre via Strada Vecchia, quindi via Vigazzola e seguendo l'unghia della collina si mantiene a circa 400 - 500 metri verso est nord – est dalla strada (Via Campolongo) che scende a Sossano. Si porta quindi in via Guglielmo Marconi verso Sossano. Comprende il centro abitato di tale località e prosegue per via Monticelli verso Ponte Alto, prosegue

per via Conti Barbarano, verso Belvedere e quindi raggiunge la località Forno. Prosegue quindi per Via Poigo, via Giacomo Matteotti, in direzione est sud – est fino ad incrociare la strada provinciale 247. Percorre la provinciale fino alla località Prieta, passa in via Montruglio e prosegue sulla strada che segue l'unghia della collina e passa per le località Nanto, Lumigliano, Costozza percorrendo nell'ordine Via Priare, Via Fontanelle, Via Ca bassa, Via Mara, Via Fontana Fozze, Via Cimitero, Via Guido Mazzoni, Via Campanonta, Via Volto. Entra quindi in Longare per via Chiesa Nuova e incrocia la strada provinciale 247. Percorre quindi la strada provinciale fino al punto di partenza della delimitazione.

Area Breganze

Dal punto in cui la quota di livello 700 m incrocia la strada provinciale 349 inizia il confine occidentale della delimitazione. Da questo punto si scende lungo la strada provinciale arrivando a Chiuppano il cui centro abitato è escluso dalla delimitazione. A Chiuppano, attraverso Via Roma e quindi per Via Alberi si giunge a Carrè. Si attraversa la località percorrendo Via Capovilla e Via Roma, quindi si prende via Fondo Villa e si prosegue verso Grumolo Pedemonte passando per via Ca' Magra e quindi Via Asiago. Percorrendo via Palù si incrocia il Torrente Igna che si segue fino a Sarcedo dove il torrente incrocia la strada che porta a Bassano. Si segue la strada in direzione est nord est si passa per Breganze, Turra, Mason Vicentino e si giunge a Marostica, si prosegue fino ad incontrare dopo la località Marsan Via Gobetti che percorrendola verso nord si arriva a alla strada provinciale 72. Si percorre tale provinciale in direzione est fino ad incrociare Via Colbacchini e quindi si prosegue verso nord per la strada che porta in prossimità delle località Rea e Campese. Si prosegue su questa strada fino ad incontrare il confine comunale nord di Bassano del Grappa, che si segue verso ovest fino ad incontrare la quota 700 m che rappresenta il confine nord della delimitazione.

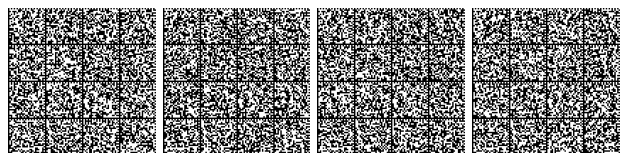
PROVINCIA DI PADOVA

Dalla località Fornasetta seguendo la strada in direzione sud Via Monte Sereo e quindi attraverso via Rialto si giunge alla località Ponte dei Cogoli dove si incrocia il confine tra i comuni di Teolo e Rovolon che si percorre fino a C. Costigliola dopo aver attraversato Calto delle Vecchie.

Da C. Costigliola si prosegue per Treponti attraverso via Molinrotto e quindi attraverso la SP 89. Da Treponti si raggiunge C. Montà e proseguendo lungo la strada che costeggia la Vallarega si arriva a Tambara, toccando prima villa Mengardi e quindi Villa Levi. Prima di giungere a Tambara la strada incrocia lo Scolo Rialto. La delimitazione segue quindi detto scolo fino ad incrociare la strada che porta all'Abbazia di Praglia. Si percorre detta via e si esclude dalla delimitazione l'Abbazia di Praglia si segue via Boscalbò in direzione per Tramonte. Da Tramonte si prosegue per Luvigliano e quindi per Torreglia.

Da Torreglia percorre la strada in direzione sud verso Castelletto, attraversa Rio Spinoso quindi in direzione est e costeggiando il cambio di pendenza del monte Zogo si torna ad incrociare Rio Spinoso vicino a Caposeda. Percorre Rio Spinoso fino al Monte Castello e quindi segue la strada che conduce a Mandria e da qui raggiunge sempre sulla strada la località Madonna della Salute.

Da questa località segue la strada che porta al Castello del Cataio. Segue quindi la curva di livello che delimita le pendici dei monti Montenuovo (Via Montenuovo), Ceva e quindi Spinefrasse, costeggia il Monte Croce e raggiunge la località Grottarole. Da questa località sempre lungo la strada si arriva alla località Monte Scaiaro e mantenendosi sulla strada verso nord che delimita le pendici del monte Castellone passa per la località Regazzoni Bassi e arriva a Canova passando per Case Benatello.

Da Canova giunge a Galzignano percorrendo la strada alle pendici del Monte delle Valli costeggiando la località Pianzio. Da Galzignano passa per la località Giarre seguendo la strada alle pendici dei monti, in sequenza: Delle Basse, Staffolo, Castellazzo e Delle Grotte, giunge a Valsanzibio, escludendo Villa Barbarigo passando per Via Gregorio Barbarigo. Giunge a Corte Vigo escludendo la località Regenziane e il Monte Ragno, quindi raggiunge Monte Baraldo, Corte

Borin ed infine Arquà Petrarca escludendo Monte Calbarina. Scende per la strada che costeggia il versante est del monte Castello (q. 137 m) e giunge in località Corte Lovo.
Da Corte Lovo segue la strada che porta alla località Comezzara, prima di giungere a questa località la delimitazione si sposta sul limite tra i comuni di Baone e Arquà Petrarca. Segue tale limite fino alla località Brachine. Da questa località segue la strada che passando per le località: Piacentini, Casette, Preare, Ca' Orologio porta a Baone. Da Baone sempre tenedosi sulla strada che passa per le località Case de Poli, Fontana, Borini giunge al centro abitato di Este. Da qui segue in direzione nord prima la SP 247 poi la SP 89 fino a Zovon. Quindi in direzione nord ovest raggiunge Bagnara Bassa, Ca Albanese passa per Carbonara. Prosegue per Dante e seguendo Via Alessandro manzoni e quindi Via Madonnina, costeggia la località Ponte nelle Valli e si arriva a Bastia da cui muovendosi lungo la strada che costeggia lo Scolo Fossona si raggiunge la località Fornasetta da cui è iniziata la descrizione della delimitazione.

PROVINCIA DI TREVISO
Area Colli trevigiani
Dall'incrocio tra il confine orientale della provincia di Treviso e la quota di livello 700 m inizia la delimitazione. Da questo punto si scende sul confine provinciale verso sud est fino alla località San Pietro. Il confine provinciale incrocia il confine del foglio catastale 8 del comune di Cordignano (che coincide con la Via Strada delle Fossate) e la delimitazione passa su questo confine, segue quindi la strada che porta alla località Villa di Villa e quindi Borgo Palù passando per Via Hermada e quindi Via Laura Cornaro. Prosegue per Sarmede per via Palù, da Sarmede prosegue per via Sottocosta prima verso nord e poi verso sud ovest e quindi prosegue per Borgo Villa sull'omonima via. Da Borgo Villa scende verso sud per via Francesco Crispi quindi prosegue verso ovest per via Roma dove incrocia la strada per Cappella Maggiore. Prosegue verso Anzano e devia verso Strada Statale 51 percorrendo via del Cansiglio. Percorre per un breve tratto verso sud est fino ad incontrare la strada provinciale 86. Prosegue su questa strada fino ad incrociare il tracciato dell'autostrada Alemagna che percorre verso sud fino ad incrociare la ferrovia che segue verso ovest fino ad incrociare la strada provinciale 13 che segue fino a Susegana. All'incrocio per il castello di San Salvatore, la delimitazione si sposta ad ovest sulla via Barca Prima che percorre fino ad incrociare in località Colfosco, Via Mercatelli Mina (SP 34). Da qui il tracciato segue questa strada fino a Soligo. Entra nel centro abitato di questa località e si porta sulla strada che prosegue verso Vidor passando per Farra di Soligo, Col San Martino e Colbertaldo. A Vidor ritorna sulla strada provinciale 34 che percorre verso nord ovest fino ad incontrare la strada provinciale 28 che percorre sempre in direzione nord ovest verso Valdobbiadene, passando per Bigolino. Il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale definizione limite terrazza alluvionale) per risalire sulla strada Valdobbiadene - Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene - Segusino, arriva alla localita' Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene - Segusino. Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino ad incontrare la curva di livello di quota 700, che rappresenta il limite nord della delimitazione.
Area montelliana
Da Biadene la delimitazione percorre Via Feltrino Centro, prosegue per Via Erizzo fino a Crocetta del Montello dove all'incrocio con Via Lodovico Boschieri si prende a destra seguendo quest'ultima fino a Ciano del Montello, si prosegue per Via Francesco Baracca fino alla località Santa Mama si porta sulla strada Panoramica del Montello fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla «Panoramica» fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il

limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa della Battaglia, da dove piega ad Ovest lungo la Strada ai piedi del Montello. Tale strada inizia a Nervesa della Battaglia in Via Armando Diaz e prosegue su via Arditi, via Pedemontana e infine su via Fra' Giocondo. Quest'ultima si immette in via Stradone del Bosco fino ad intersecare Via Pretura Vecchia, si prende a sinistra percorrendo quest'ultima fino a raggiungere Via Feltrino Centro dove è iniziata la delimitazione.

Area asolana

Dal punto in cui il confine tra la provincia di Treviso e di Vicenza interseca la quota 700 m inizia la delimitazione. Lungo il confine provinciale si scende fino alla strada provinciale 248 che si percorre fino all'incrocio per Casella d'Altivole. Da questo punto si percorre verso nord Via Palladio e si prosegue sulla strada che passa per le località Crespignaga, Coste, Maser, Muliparte e arriva a Cornuda e si interseca con la strada provinciale 348. Questa strada provinciale si percorre verso nord passando per Onigo e arrivando al confine comunale nord di Pederobba. Da questo punto si segue il confine Comunale di Pederobba verso ovest fino a intersecare la quota 700 m che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Articolo 4

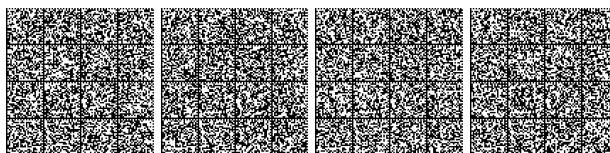
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima" devono essere quelle tradizionali e tipiche delle specifiche aree di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti e ai relativi vini base le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
- In giacitura acclive e comunque bene esposti, sono esclusi i fondovalle,
- la quota massima è di 700 m s.l.m.,
- le forme di allevamento consentite sono quelle a cordone speronato, Guyot e capovolto (semplice e doppio), con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.500, calcolata sul sesto d'impianto;
- Pergoletta veronese e pergola trentina con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.000, calcolata sul sesto d'impianto;

È vietata qualsiasi tecnica di forzatura, è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.
E' esclusa la vendemmia meccanica.

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, devono essere i seguenti:

tipologia	prod. max uva/ha ton	titolo alcolometrico volumico naturale minimo %vol
Cahrdonnay	13,50	9,50%
Pinot bianco	13,50	9,00%
Pinot nero	12,00	9,00%

Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione "millesimato" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli

precedentemente fissati.
Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione “riserva” devono avere una produzione inferiore di 2 tonn. e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli fissati.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all’art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed affinamento devono aver luogo nel territorio della Regione Veneto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 65%. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine; oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

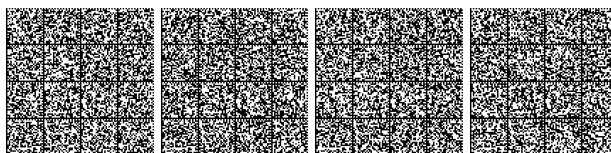
I vini spumanti “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere elaborati con il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.
I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a sec, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato da brut nature a dry, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva da brut nature a brut.

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono permanere sui lieviti di fermentazione per almeno:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato	24 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva	36 mesi

Articolo 6

I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”:
- spuma: persistente ed elegante
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;
- odore: con delicato con leggero sentore di lievito;
- sapore: sapido, fresco, fine, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima””rosato o rosè:

- spuma: persistente ed elegante
- colore: rosato più o meno tenue
- odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato
- sapore: caratteristico, sapido
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima””millesimato:

- spuma: persistente ed elegante;
- colore: da giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini al giallo dorato;
- sapore: fine, complesso caratteristico della rifermentazione in bottiglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.;

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”” riserva:

- spuma: persistente ed elegante;
- colore: dal giallo paglierino al giallo carico dorato;
- odore: caratteristico e complesso tipico del lungo affinamento in bottiglia;
- sapore: caratteristico, complesso, armonico
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00%vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
-

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti relativi all’acidità totale e all’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Ai vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

L’indicazione dell’annata di produzione delle uve deve figurare solo sulle bottiglie dei vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in bottiglie di vetro tradizionali della capacità fino a litri 9.

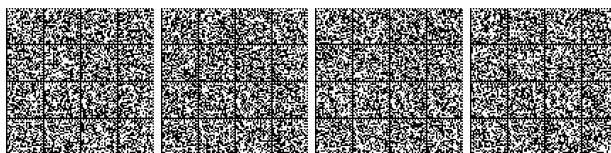
In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l’utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA	B445	X	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA BRUT NATURE	B445	X	888	1	X	X	A	0	O	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA EXTRA BRUT	B445	X	888	1	X	X	A	0	F	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA BRUT	B445	X	888	1	X	X	A	0	G	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA EXTRA DRY	B445	X	888	1	X	X	A	0	H	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA SEC	B445	X	888	1	X	X	A	0	M	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO	B445	X	888	1	P	X	A	1	X	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO BRUT NATURE	B445	X	888	1	P	X	A	1	O	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO EXTRA BRUT	B445	X	888	1	P	X	A	1	F	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO BRUT	B445	X	888	1	P	X	A	1	G	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO EXTRA DRY	B445	X	888	1	P	X	A	1	H	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA MILLESIMATO DRY	B445	X	888	1	P	X	A	1	I	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA RISERVA	B445	X	888	1	A	X	A	1	X	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA RISERVA BRUT NATURE	B445	X	888	1	A	X	A	1	O	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA RISERVA EXTRA BRUT	B445	X	888	1	A	X	A	1	F	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA RISERVA BRUT	B445	X	888	1	A	X	A	1	G	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE'	B445	X	999	3	I	X	A	0	X	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE' BRUT NATURE	B445	X	999	3	I	X	A	0	O	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE' EXTRA BRUT	B445	X	999	3	I	X	A	0	F	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE' BRUT	B445	X	999	3	I	X	A	0	G	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE' EXTRA DRY	B445	X	999	3	I	X	A	0	H	Nuovo
VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA ROSE' SEC	B445	X	999	3	I	X	A	0	M	Nuovo

11A15792

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-249) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

vendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.